

Rezept

Gnocchi & Malfatti

Ein Rezept von Gnocchi & Malfatti, am 15.12.2025

Zutaten

1 EL	Butter	300 g	TK-Spinat (schon aufgetaut)
150 g	Ricotta (das ist die italienische Frischkäse-Spezialität – ersetztweise abgetropfter Magerquark)	100 g	frisch geriebener Parmesan
		2	Eier
	Salz	1	Eigelb
	frisch geriebene Muskatnuß		Pfeffer aus der Mühle
		200 g	Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 420 kcal

Zubereitung

1. Eine feuerfeste Form mit der Butter ausstreichen. Aufgetauten Spinat klein hacken. Mit dem Ricotta in eine Schüssel geben, die Hälfte vom Käse, die Eier und das Eigelb unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Löffelweise Mehl dazugeben und alles mit den Quirlen vom Handrührgerät zu einem glatten Teig rühren.
2. In einem großen Topf 3 l Salzwasser zum Kochen bringen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (auch schon jetzt: Umluft 160 Grad). Wenn das Wasser kocht, Klößchen aus dem Teig formen: Mit einem Eßlöffel jeweils eine Miniportion Teig abstechen, mit einem zweiten Eßlöffel glattstreichen und ins kochende Wasser schieben.
3. Bei schwacher Hitze einige Minuten ziehen lassen, die fertigen Klößchen schwimmen immer oben. Mit dem Schaumlöffel herausholen, abtropfen lassen. In die Form geben, mit restlichem Käse bestreuen und noch 5 Minuten im Ofen überbacken.